Paukova mreža

**Autor**Damir Kobasevic

ShareTweetSaveEmail
1

Ponekad nespojivo, na prvi pogled, odmah odbija, ali kombinacija majoneze u ovakvim slasticama daje nešto posebno, daje sočnost i čuva kolač da ne postane previše suh, te balansira sve sastojke.
Namažite maslacem kalup torte te ga pospite lagano brašnom sa svih strana i spremite u frižider.
Žumanjke umutite mikserom, zajedno sa šećerom i majonezom.
Umutite čvrsti snijeg od bjelanjaka, te u njega umiješajte vanilin šećer.
Zatim prosijano brašno pomiješamo sa praškom za pecivo i bjelanjcima, te umutimo u smjesu sa žumanjcima.
Dobivenu smjesu ulijemo u pripremljeni kalup, poravnamo i pečemo na 170 C oko 35 minuta.
Nakon što je biskvit pečen, izvadimo ga iz pećnice i ostavimo da se malo ohladi.
Ohlađeni biskvit okrenemo na ravnu površinu na papir za pečenje, izvadimo iz kalupa i prerežemo na pola.
Donju koru premažete smjesom marmelade i 3 jušne žlice sirupa od datulja ( možete koristiti i samo marmeladu ili bilo koji drugi pekmez ili kremu koja je vama najbolja, izbora je mnogo), te prekrijete drugom korom.
Kolač prelijete sa glazurom od čokolade , maslaca i 3 jušne žlice sirupa od datulja ( otopite na pari)
Isto tako i bijelu čokoladu otopite na pari, te ukrasite kolač na način kako Vama odgovara, varijacija je mnogo.
Na kraju, kolač ukrasite jabukama ili nekim drugim voćem.

4 kom. Žumanjka
4 jušna žlica Šećera
4 jušna žlica Glatko brašno
4 jušna žlica Majoneze
1 čajna žličica Prašak za pecivo
3 kom. Bjelanjak
3 jušna žlica Marmelade
1 kom. Vanilin šećer

6 jušna žlica Sirup od datulja
200 g Tamne čokolade
50 g Bijela čokolada
50 g Maslac
3 kom. Jabuka - za ukrašavanje




## NAMIRNICE

4 kom. Žumanjka
4 jušna žlica Šećera
4 jušna žlica Glatko brašno
4 jušna žlica Majoneze
1 čajna žličica Prašak za pecivo
3 kom. Bjelanjak
3 jušna žlica Marmelade
1 kom. Vanilin šećer
6 jušna žlica Sirup od datulja
200 g Tamne čokolade
50 g Bijela čokolada
50 g Maslac
3 kom. Jabuka - za ukrašavanje

## Način pripreme

1

Ponekad nespojivo, na prvi pogled, odmah odbija, ali kombinacija majoneze u ovakvim slasticama daje nešto posebno, daje sočnost i čuva kolač da ne postane previše suh, te balansira sve sastojke.
Namažite maslacem kalup torte te ga pospite lagano brašnom sa svih strana i spremite u frižider.

Žumanjke umutite mikserom, zajedno sa šećerom i majonezom.
Umutite čvrsti snijeg od bjelanjaka, te u njega umiješajte vanilin šećer.
Zatim prosijano brašno pomiješamo sa praškom za pecivo i bjelanjcima, te umutimo u smjesu sa žumanjcima.
Dobivenu smjesu ulijemo u pripremljeni kalup, poravnamo i pečemo na 170 C oko 35 minuta.
Nakon što je biskvit pečen, izvadimo ga iz pećnice i ostavimo da se malo ohladi.
Ohlađeni biskvit okrenemo na ravnu površinu na papir za pečenje, izvadimo iz kalupa i prerežemo na pola.
Donju koru premažete smjesom marmelade i 3 jušne žlice sirupa od datulja ( možete koristiti i samo marmeladu ili bilo koji drugi pekmez ili kremu koja je vama najbolja, izbora je mnogo), te prekrijete drugom korom.
Kolač prelijete sa glazurom od čokolade , maslaca i 3 jušne žlice sirupa od datulja ( otopite na pari)
Isto tako i bijelu čokoladu otopite na pari, te ukrasite kolač na način kako Vama odgovara, varijacija je mnogo.
Na kraju, kolač ukrasite jabukama ili nekim drugim voćem.

Paukova mreža
NAMIRNICENačin pripreme